

MENU DOUBLE CHOIX COLLEGE/ADULTE/LYCEE/PRIMAIRE/MATERNELLE

Nature prestation :		Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
		Journée sans carnitine			
<p>Toutes les vinaigrettes sont faites "maison"</p> <p>Pain frais local</p> <p>Le bœuf est d'origine France et race à viande</p> <p>Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Préparation "maison"</p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Tomate & Mozzarella</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Salade Composée</p> <p>M</p> <p>P</p>	
	<p>Gnocchis sauce Basilic</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Gratin de Macaroni & lardons</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Blanquette de veau "bio"</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Saucisse</p> <p>M</p> <p>P</p>	
<p>Aubergines gratinées à la mozzarella</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Omelette roulé aux herbes</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Rôti de porc au miel & épices</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Cassolette de la mer</p> <p>M</p> <p>P</p>		
<p>Gnocchis</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Macaroni</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Polenta</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Frites</p> <p>M</p> <p>P</p>		
<p>Aubergines</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Brocolis "bio"</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Epinard "bio" en béchamel</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Courgettes à la provençale</p> <p>M</p> <p>P</p>		
<p>Tome Noire</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Yaourt Nature sucré</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Chèvre</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Brie</p> <p>M</p> <p>P</p>		
<p>Yaourt aux fruits</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Fromage blanc aux éclats d'oréo</p> <p>M</p> <p>P</p>	<p>Pot de glace</p> <p>M</p> <p>P</p>		
			<p>Orange en quartier</p> <p>M</p> <p>P</p>		

M= MATERNELLES

P=PRIMAIRES

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.